

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan

1. Persepsi konsumen terhadap *edible packaging* dari pati ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan tapioka sebagai pengemas bubuk kaldu ayam yaitu positif dan disambut baik oleh konsumen (80,7% menyatakan tertarik mencoba menguji *edible packaging* dari pati umbi-umbian).
2. Sebanyak 35,8%; 46,3%; dan 57,4% panelis berturut-turut memberi nilai 6 (suka) dari skala 1-7 terhadap warna *edible packaging*, kenampakan produk yang dikemas, dan rasa kaldu yang dilarutkan bersama *edible packaging* dari pati ubi jalar putih (*Ipomoea batatas* (L.) Lam.) dan tapioka sebagai pengemas bubuk kaldu ayam.

5.2. Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk menjernihkan warna *edible packaging* dan membuat kenampakan *edible packaging* pati ubi jalar putih dan tapioka menjadi lebih menarik dengan cara:
 - a. Menambahkan garam sulfit atau klorida pada air rendaman saat melakukan proses perendaman (apabila patinya dibuat sendiri);
 - b. Mencari pati ubi jalar putih yang warnanya putih seperti tapioka (apabila ingin membeli patinya); atau
 - c. Mensubstitusi pati ubi jalar putih dengan bahan lain yang memberikan warna bening (tidak berwarna) seperti gelatin, sagu segar atau karagenan.
2. Menurunkan permeabilitas uap air *edible packaging* dari pati ubi jalar putih dan tapioka supaya produk bubuk kaldu ayam tidak cepat

menggumpal dengan cara menambahkan komponen yang bersifat hidrofobik, seperti minyak nabati dan asam lemak;

3. Mensosialisasikan *edible packaging* kepada masyarakat karena sebagian masyarakat masih awam dengan *edible packaging*;
4. Mencoba mengemas produk lain selain bubuk kaldu ayam (contoh: minyak, kecap, saus, dan minuman serbuk).
5. Menguji karakteristik *edible packaging* yang lain, seperti ketebalan, kuat tarik, elongasi, dan laju transmisi uap air *edible packaging* pati ubi jalar putih dan tapioka.

DAFTAR PUSTAKA

- Abidin, Z. dan Musadar. 2018. Analisis Persepsi Masyarakat terhadap Pangan Lokal Sagu di Kota Kendari Sulawesi Tenggara, *Berkala Ilmiah Agribisnis AGRIDEVINA*. 7(1): 1-13.
- Aji, J.M.M. dan A. Widodo. 2010. Perilaku Konsumen pada Pembelian Beras Bermerk di Kabupaten Jember dan Faktor yang Mempengaruhinya, *Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*. 4(3): 12-24.
- Anandito, R.B.K., E. Nurhartadi, dan A. Bukhori. 2012. Pengaruh Gliserol terhadap Karakteristik *Edible packaging* Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi* L.), *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. 5(2): 17-23.
- Anggarini, D., N. Hidayat, dan A.F. Mulyadi. 2016. Pemanfaatan Pati Ganyong sebagai Bahan Baku *Edible Coating* dan Aplikasinya pada Penyimpanan Buah Apel Anna (*Malus sylvestris*) (Kajian Konsentrasi Pati Ganyong dan Gliserol), *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*. 5(1): 1-8.
- Anshori, M. dan S. Iswati. 2009. *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Surabaya: Pusat Penerbitan dan Percetakan UNAIR.
- Aryani, T., I.A.U. Mu'awanah, dan A.B. Widyantera. 2018. *Buku Ajar Mengolah Kulit Pisang menjadi Tepung dan Kue Donat*. Bandung: Rasi Terbit.
- Astiti, K.A. 2017. *Evaluasi Pembelajaran*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Astuti, Y.T.M., Samsuri, E. Rahayu, N. Andayani, T. Nughara, S. Gunawan, S.M. Rochmiyati, Soendoro, C. Ginting, H. Wirianata, A. Muin, R.M. Hartati, W.D.U. Parwati, P.B. Hastuti, E.N. Kristalisasi, I.S. Santi, Paidi, A. Umami, A.I. Uktoro, G. Supriyanto, U. Kusumastuti, E. Rosa, A. Ruswanto, Ngatirah, A. Ambarsari, D. Manumono. 2019. *Panduan Praktek Lapangan Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian*. Sleman: Institut Pertanian Stiper Yogyakarta.

- Bartruff, B.D. 2005. *Menjadi Pribadi yang Dikehendaki Tuhan*. Jakarta: Gunung Mulia.
- Basuki, E.K. Jariyah, dan D.D. Hartati. 2014. Karakteristik *Edible Packaging* dari Pati Ubi Jalar dan Gliserol, *Jurnal Teknologi Pangan*. 8(2): 128-135.
- Bertuzzi, M.A., M. Armada, and J.C. Gottifredi. 2007. Physicochemical Characterization of Starch Based Films, *Journal of Food Engineering*. 82(1): 17-25.
- Bola. 2019. *7 Manfaat Ubi Jalar bagi Kesehatan, Jarang Diketahui*. <https://www.bola.com/ragam/read/4105025/7-manfaat-ubi-jalar-bagi-kesehatan-jarang-diketahui> (12 Agustus 2020)
- Bono, E. 2007. *How to Have a Beautiful Mind: Cara Hebat Melakukan Extreme Makeover terhadap Pikiran Anda untuk Memikat Semua Orang*. Bandung: Mizan Pustaka.
- Bourtoom, T. 2007. Effect of Some Process parameters on The Properties of Edible Packaging Prepared From Starch, Department of Material Product Technology, Songkhla.
- Cerqueira, M.A.P.R., R.N.C. Pereira, O.L.D.S. Ramos, J.A.C. Teixeira, and A.A. Vicente (Eds.). 2016. *Edible Food Packaging: Materials and Processing Techniques*. Boca Raton: CRC Press.
- Chaniago, R. 2019. *Ragam Olahan Sayur Indigenous khas Luwu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Christian, A. dan W. Setiadi. 2019. *Industri Oleokimia Berbasis Kelapa Sawit*. Bandung: Rasibook.
- Churchill, G.A. 2001. *Dasar-dasar Riset Pemasaran Jilid 1, Edisi Keempat*. Jakarta: Erlangga.

- CNN Indonesia. 2019. INFOGRAFIS: Sampah Plastik Indonesia dalam Angka.
<https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20190629110309-287-407543/infografis-sampah-plastik-indonesia-dalam-angka> (22 Oktober 2020)
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 2009. *Sistem Kesehatan Nasional*.
<http://www.depkes.go.id> (2 Desember 2020).
- Dharmawati, I.G.A.A. dan I.N. Wirata. 2016. Hubungan Tingkat Pendidikan, Umur, dan Masa Kerja dengan Tingkat Pengetahuan Kesehatan Gigi dan Mulut Pada Guru Penjaskes SD di Kecamatan Tampak Siring Gianyar, *Jurnal Kesehatan Gigi*. 4(1): 1-5.
- Djaali, H. dan P. Muljono. 2008. *Pengukuran dalam Bidang Pendidikan*. Jakarta: Grasindo.
- Durmaz, Y. 2011. A Theoretical Approach to the Role of Perception on the Consumer Buying Decision Process, *Asian Journal of Business and Management Sciences*. 1(4): 217-221.
- Estiasih, T., W.D.R. Putri, dan E. Waziroh. 2017. *Umbi-umbian & Pengolahannya*. Malang: UB Press.
- Fatmawati, M., A. Setianingrum, W. Nugroho, dan A.E.P. Haskito. 2020. *Kesehatan Masyarakat Veteriner: Kesehatan Susu, Telur, Daging, dan Lingkungan*. Malang: UB Press.
- Fatnasari, A., K.A. Nocianitri, dan I.P. Suparthana. 2018. Pengaruh Konsentrasi Gliserol terhadap Karakteristik *Edible Packaging* Pati Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.), *Media Ilmiah Teknologi Pangan*. 5(1):27-35.
- Garuda Preneur. 2020. *Teknologi Pangan 2020*. Jakarta: Jalan Pengusaha.

- Ghozali, I. 2001. *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Ghozi, S. dan A. Sunindyo. 2016. *Statistik Deskriptif untuk Ekonomi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ginting, E., Y. Widodo, S.A. Rahayuningsih, dan M. Jusuf. 2005. Karakteristik Pati Beberapa Varietas Ubi Jalar, *Penelitian Pertanian Tanaman Pangan*. 24(1): 8-18.
- Gunawan, C. 2019. *Mahir Menguasai SPSS (Mudah Mengolah Data dengan IBM SPSS Statistic 25)*. Yogyakarta: Deepublish.
- Haroen, D. 2014. *Personal Branding: Kunci Kesuksesan Anda Berkiprah di Dunia Politik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hartono, J. 2018. *Metoda Pengumpulan dan Teknik Analisis Data*. Yogyakarta: ANDI.
- Hashmi, S. and I.A. Choudhury (Eds.). 2020. *Encyclopedia of Renewable and Sustainable Materials*. Amsterdam: Elsevier.
- Herianti. 2009. *From Trash to Trashion: 25 Kreasi Limbah Plastik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Herlina, V. 2019. *Panduan Praktis Mengolah Data Kuesioner Menggunakan SPSS*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Hermawan, A. 2009. *Penelitian Bisnis: Paradigma Kuantitatif*. Jakarta: Grasindo.
- Hozeimah. 2018. Kajian Penambahan Minyak Atsiri Temulawak (*Curcuma xanthorrhiza* R.) pada *Edible Coating* berbasis Pati Ubi Jalar Kuning terhadap Kualitas Buah Stroberi (*Fragraria ananassa*) Selama

Penyimpanan, *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian Peternakan Universitas Muhammadiyah, Malang.

Huri, D. dan F.C. Nisa. 2014. Pengaruh Konsentrasi Gliserol dan Ekstrak Ampas Kulit Apel terhadap Karakteristik Fisik dan Kimia *Edible packaging*, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4): 29-40.

Husma, A. 2016. *Biologi Dasar dan Kesehatan*. Makassar: CV. Social Politic Genius.

Ice Pack Super. 2019. *Cara Membuat Ice Pack dari Tepung Tapioka*. <http://www.icepacksuper.com/2019/01/cara-membuat-ice-pack-dari-tepung.html> (23 Agustus 2020).

Ihsan, H., N. Khairiah, dan Rufida. Karakteristik Sifat Fisik dan Kimia Edible Film Pati Sagu Rumbia (*Metroxylon sagu Rottb*) untuk Bahan Baku Cangkang Kapsul, *Jurnal Riset Industri Hasil Hutan*. 10(2): 55-62.

Jacoeb, A.M., R. Nugraha, dan S.P.S.D. Utari. 2014. Pembuatan *Edible packaging* dari Pati Buah Lindur dengan Penambahan Gliserol dan Karaginan, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 17(1): 14-21.

Juanda, D. dan B. Cahyono. 2000. *Ubi Jalar: Budi Daya dan Analisis Budi Daya dan Analisis Usaha Tani*. Yogyakarta: Kanisius.

Kamus Besar Bahasa Indonesia. 2019. *Bening*.
<https://kbbi.web.id/bening> (4 Januari 2021)

Kementerian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. Data Komposisi Pangan Indonesia.
<http://www.panganku.org/id-ID/view> (12 Agustus 2020)

Kotler, P. dan K.L. Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran, Edisi ke-13*. Jakarta: Erlangga.

- Kramer, M.E. 2009. Structure and Function of Starch-Based Edible packagings and Coatings, (dalam *Edible packagings and Coatings for Food Applications*, M.E. Embuscado and K.C. Huber, Eds.), New York: Springer Science+Business Media, 114.
- Krisna, D.D.A. 2011. Pengaruh Regelatinasi dan Modifikasi Hidrotermal Terhadap Sifat Fisik Pada Pembuatan *Edible Packaging* dari Pati Kacang Merah (*Vigna angularis sp.*), *Thesis S-2*, Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Alauddin, Makassar.
- Kusnandar, F. 2019. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Kusuma, T.S., A.D. Kurniawati, Y. Rahmi, I.H. Rusdan, dan R.M. Widyanto. 2017. *Pengawasan Mutu Makanan*. Malang: UB Press.
- Kusumahati, A. 2015. Analisis *Customer Perceived Value* Produk *Sweetener* Tropicana Slim melalui Program *Customer Education*, *Skripsi S-1*. Fakultas Pendidikan Ekonomi dan Bisnis Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Laily, N. 2013. Pengaruh Jenis Pati sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* dan Suhu Penyimpanan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria x ananassa*) Var. Rosa Linda, *Skripsi S-1*. Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Maulana Malik, Malang.
- Laksmi, R.T. 2012. Daya Ikat Air, pH, dan Sifat Organoleptik *Chicken Nugget* yang Disubstitusi dengan Telur Rebus, *Indonesian Journal of Food Technology*. 1(1): 69-77.
- Lestari, R.B. dan Haryadi. 2008. Karakteristik *Edible Film* Pati Garut Butirat sebagai Bahan Pengemas Bumbu Bubuk Mi Instan, *Tesis S-2*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Lia, A.N. 2018. Persepsi Lansia terhadap Peran Keluarga dalam Pemenuhan Kebutuhan Spiritual pada Lansia di Posyandu Lansia Dusun Ase Kandang Desa Prajegan Kecamatan Sukorejo Kabupaten Ponorogo, *Tugas Akhir D-3*. Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Muhammadiyah, Ponorogo.
- Liliweri, A. 2011. *Komunikasi: Serba Ada Serba Makna*. Jakarta: Kencana.
- Lindriati, T., Y. Praptiningsih, dan D.F. Wijayanti. 2014. Karakteristik Fisis Gel *Edible Packaging* yang Dibuat dengan Variasi pH dan Rasio Kasein dan Tapioka, *Jurnal ILMU DASAR*. 15(1):51-58.
- Malhotra, M.K. 2012. *Operations Management, Tenth Edition*. USA: Pearson
- Manab, A., M.E. Sawitri, dan K.U.A. Awwaly. 2017. *Edible packaging Protein Whey (Penambahan Lisozim Telur dan Aplikasi di Keju)*. Malang: UB Press.
- McDaniel, C. dan R. Gates. 2001. *Riset Pemasaran Kontemporer*. Jakarta: Salemba Empat.
- Moorthy, S.N. 2004. *Tropical Sources of Starch*, (dalam *Starch in Food: Structure, Function, and Application*, A.C. Eliasson (Ed.). Boca Raton: CRC Press.
- Morissan. 2017. *Metode Penelitian Survei, Edisi Pertama*. Jakarta: Kencana.
- Nitbani, F.O. 2018. *Gliserol: Sampah Biodiesel Bernilai Emas*. Yogyakarta: Deepublish.
- Novieastari, E., K. Ibrahim, Deswani, dan S. Ramdaniati. 2020. *Dasar-dasar Keperawatan Volume 1*. Singapore: Elsevier.

- Nuriyah, I.G.M. Aman, dan W. Pangkahila. 2017. Pemberian Bisphenol A (BPA) Oral Dapat Menurunkan Kadar Testosteron pada Tikus (*Rattus norvegicus*) Jantan Galur Sprague Dawley, *Jurnal Biomedik*. 9(2): 82-87.
- Ora, F.H. 2019. *Buku Ajar: Struktur & Komponen Telur*. Yogyakarta: Deepublish.
- Osborn, R. 2020. *Marx dan Freud*. Yogyakarta: IRCiSoD.
- Partic, L. 2014. *Perisai Segala Penyakit*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Pemerintah Kota Surabaya. 2015. *Pembagian Kecamatan Per Wilayah*. <https://www.surabaya.go.id/id/page/0/8166/kecamatan> (01 Januari 2021)
- Permitasari, N. 2019. Persepsi Konsumen terhadap *Brand Image* Produk Kecantikan Prosumer BLP Beauty, *Skripsi S-1*. Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik Universitas Airlangga, Surabaya.
- Polnaya, F.J., R. Breemer, G.H. Augustyn, dan H.C.D. Tuhumury. 2015. Karakteristik Sifat-Sifat Fisiko-Kimia Pati Ubi Jalar, Ubi Kayu, Keladi dan Sagu, *Agrinimal*. 5(1): 37-42.
- Pradiansyah, A. 2010. *You Are Not Alone: 31 Renungan tentang Tuhan dan Kebahagiaan*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Prasetijo, R. dan J.J.O.I. Ihalauw. 2005. *Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: Andi.
- Pulungan, M.H., I.A. Dewi, N.L. Rahmah, C.G. Perdani, K. Wardina, dan D. Pujiana. 2018. *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Malang: UB Press.

- Purnomowati, I., D. Hidayati, dan C. Saparinto. 2008. *Aneka Kudapan Berbahan Ikan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Purwitasari, D. 2001. Pembuatan *Edible Packaging* (Kajian Konsentrasi Suspensi Tapioka dan Konsentrasi Karaginan terhadap Sifat Fisik *Edible packaging*), *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Brawijaya, Malang.
- Putra, A.D., V.S. Johan, dan R. Effendi. 2017. Penambahan Sorbitol sebagai *Plasticizer* dalam Pembuatan *Edible packaging* Pati Sukun, *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian Universitas Riau*. 4(2): 1-15.
- Putri, A.A. 2019. Persepsi Masyarakat terhadap Berita *Hoax* Ratna Sarumpaet pada Elektabilitas Prabowo Subianto Calon Presiden 2019, *Skripsi S-1*. Fakultas Dakwah dan Komunikasi Universitas Islam Negeri (UIN) Raden Fatah, Palembang.
- Rahardjo, S. dan Gudnanto. 2013. *Pemahaman Individu: Teknik Nontes*. Jakarta: Kencana.
- Rahman, S. 2018. *Teknologi Pengolahan Tepung dan Pati Biji-bijian Berbasis Tanaman Kayu*. Yogyakarta: Deepublish.
- Robbins, S.P. dan T.A. Judge. 2008. *Perilaku Organisasi 1, Edisi Kedua*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rochaeni, S. 2013. Analisis Persepsi, Kesadaran, dan Preferensi Konsumen terhadap Buah Lokal, *Jurnal Agribisnis*. 7(1): 91-104.
- Rompas, R.M., N.J. Kawung, dan S.O. Tilaar. 2018. *Bahan Bakar Nabati*. Yogyakarta: Deepublish.
- Rosalia, Y. 2007. Pengaruh Jenis Kelamin terhadap Hubungan antara Persepsi Mahasiswa tentang Profesi Guru dan Status Sosial Ekonomi Keluarga dengan Minat Mahasiswa untuk Bekerja Menjadi Guru (Studi Kasus Pada Mahasiswa Pendidikan Akuntansi Universitas Sanata

Dharma Angkatan 2002-2004), *Skripsi S-1*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Sanata Dharma, Yogyakarta.

Rosida, D.F., N. Hapsarim dan R. Dewati. 2018. *Edible Coating dan Film dari Biopolimer Bahan Alami Terbarukan*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.

Rusli, A., Metusalach, Salengke, dan M.M. Tohir. 2017. Karakterisasi *Edible packaging* Karagenan dengan Pemplastis Gliserol, *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*. 20(2): 219-229.

Saklani, P., Siddnath, S.K. Das, and S.M. Singh. 2019. A Review of Edible Packaging for Foods, *International Journal of Current Microbiology and Applied Sciences*. 8(7): 2885-2895.

Saleh, F.H.M., A.Y. Nugroho, dan M.R. Juliantama. 2017. Pembuatan *Edible Film* dari Pati Singkong sebagai Pengemas Makanan, *Teknoin*. 23(1): 43-48.

Saman, W.R., I. Yuliasih, dan Sugiarto. 2018. Pati Ubi Jalar Putih Modifikasi Ganda Sebagai Bahan *Biodegradable Film*, *Thesis S-2*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sapri, A. Mustanir, dan H. Darman. 2020. *Pelayanan Publik: Implementasi dan Aktualisasi*. Pasuruan: Qiara Media.

Saputro, B.W., E.N. Dewi, dan E. Susanto. 2017. Karakteristik *Edible packaging* dari Campuran Tepung *Semirefined* Karaginan dengan Penambahan Tepung Tapioka dan Gliserol, *Jurnal Pengolahan dan Bioteknologi Hasil Perikanan*. 6(2): 1-6.

Saraswati, M.M.D. dan Hardinsyah. 2012. Pengetahuan dan Perilaku Konsumsi Mahasiswa Putra Tingkat Persiapan Bersama IPB tentang Monosodium Glutamat dan Keamanannya, *Jurnal Gizi dan Pangan*. 7(2): 111-118.

- Setyaningsih, D., A. Apriyantono, dan M.P. Sari. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Shabrina, F. 2020. *Edible Packaging, Habiskan Makananmu Hingga Bungkusnya!*
<https://linisehat.com/edible-packaging-habiskan-makananmu-hingga-bungkusnya/> (2 Januari 2021)
- Sholehuddin, M. 2011. Umur Simpan *Edible Film* yang Dibuat dengan Cara *Solvent Casting* dan *Compression Molding*, *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember, Jember.
- Shrivastava, A. 2018. *Introductions to Plastics Engineering*. Amsterdam: Elsevier.
- Simamora, B. 2018. *Analisis Validitas dan Reliabilitas*.
<https://www.bilsonsiamora.com/analisis-validitas-dan-reliabilitas/> (24 Januari 2021)
- Siregar, O.M., Selwendri, Maulidina, dan M.B. Abdillah. 2020. *Persepsi Masyarakat terhadap Bank Syariah*. Medan: Puspantara.
- Sjamsiah, J. Saokani, dan Lismawati. 2017. Karakteristik *Edible Film* dari Pati Kentang (*Solanum tuberosum* L.) dengan Penambahan Gliserol, *Al-Kimia*. 5(2): 181-192.
- Sugiyono. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta
- Sumanto. 2020. *Teori dan Aplikasi Metodologi Penelitian*. Yogyakarta: ANDI.
- Sunaryo. 2004. *Psikologi untuk Keperawatan*. Jakarta: EGC.
- Supeni, G., A.A. Cahyaningtyas, dan A. Fitriana. 2015. Karakterisasi Sifat Fisik dan Mekanik Penambahan Kitosan pada *Edible packaging*

- Karagenan dan Tapioka Termodifikasi, *Jurnal Kimia Kemasan*. 37(2): 103-110.
- Suprapti, M.L. 2003. *Tepung Ubi Jalar: Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius, 11.
- Suprapti, M.L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan TEPUNG TAPIOKA, Pembuatan & Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suryadi, E., N.Yunus, dan A.T. Ramadhan. 2016. *Perbedaan Penggunaan Kosakata dalam Memaknai Objek ditinjau dari Stereotip Gender*.
<http://www.univ-tridinant.ac.id/karyailmiahdosan/berkas/EDI,%20NAISAN,%20TAR MIZI%20-%20PERBEDAAN%20PENGGUNAAN%20KOSAKATA%20DALA M%20MEMAKNAI%20OBJEK%20DITINJAU%20DARI%20STER EOTIP%20GENDER.pdf> (6 Januari 2021)
- Suryani, A., E. Hidayat, D. Sadyaningsih, dan E. Hambali. 2006. *Bisnis Kue Kering*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Sutrisman, D. 2019. *Pendidikan Politik, Persepsi, Kepemimpinan, dan Mahasiswa*. Bogor: Guepedia.
- Syafril. 2019. *Mengapa Memilih Pembiayaan Syariah*. Pasuruan: Qiara Media.
- Tarwendah, I.P. 2017. Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 5(2): 66-73.
- Thirathumthavorn, D. and S. Charoenrein. 2007. Aging Effect on Sorbitol- and Non-Crystallizing Sorbitol-Plasticized Tapioca Starch Films, *Starch*. 59:493-497.

- Tranggono, R.I. dan F. Latifah. 2013. *Buku Pegangan Ilmu Pengetahuan Kosmetik*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Utama, I.G.B.R. dan I.W.R. Junaedi. 2018. *Membangun Pariwisata dari Desa: Desa Wisata Blimbingsari Jembrana Bali Usaha Transformasi Ekonomi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Wahidah. 2019. Memahami Perbedaan Individu Pebelajar dalam Proses Belajar Mengajar, *Jurnal Pendidikan, Sosial dan Kebudayaan*. 11(2): 86-96.
- Walgito, B. 2004. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta: Andi.
- Warisman, A. 2017. Kandungan Protein Dan Daya Terima Konsumen Pada Produk Ikan Keumamah Yang Di Jual Di Pasar Kota Banda Aceh, *Skripsi S-I*. Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Warkoyo, B. Rahardjo, D.W. Marseno, dan J.N.W. Karyadi. 2014. Sifat Fisik, Mekanik, dan *Barrier Edible Packaging* Berbasis Pati Umbi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) yang Diinkorporasi dengan Kalium Sorbat, *AGRITECH*. 34(1): 72-81.
- Wekke, I.S. 2018. *Peserta Didik dan Guru Bimbingan Konseling dalam Pembelajaran*. Sleman: Diandra Kreatif.
- Wijono, D. dan A. Shinta. 2012. Kesenjangan antara Harapan dan Kenyataan: Fenomena Kekecewaan Karyawan terhadap Organisasi, *Jurnal MAKSIPRENEUR*. 2(1): 85-96.
- Winarno, F.G. dan A. Octaria. 2020. *Bahan dan Kemasan Alami: Perkembangan Kemasan Edible*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Winarti, C., Miskiyah, dan Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati, *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Pertanian*. 31(3): 85-93.

- Wolke, R.L. 2003. *Einstein Aja Gak Tau: Penjelasan Ilmiah tentang Peristiwa Sehari-hari*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Wonys, H.R., C.A. Harlim, dan Retnaningtyas. 2019. Proses Pengolahan Bumbu Penyedap (Masako) di Pabrik Ajinomoto Indonesia Mojokerto - Jawa Timur, *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*. Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Yunus, U., P. Heriyati, Lindawati, dan M.N. Willyarto. 2019. *Branding Perguruan Tinggi di Era Digital*. Pasuruan: Qiara Media.
- Yuwono, S.S. dan E. Wazihiroh. 2019. *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Malang: UB Press, 98.
- Zadora, G., A. Martyna, D. Ramos, and C. Aitken. 2014. *Statistical Analysis in Forensic Science: Evidential Value of Multivariate Physicochemical Data*. West Sussex: John Wiley & Sons, Ltd.